

26.02.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Paszтет drobiowy, sałata lodowa z rzodkiewką, chleb, masło, bawarka D01, D02, D03	G G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
Szynka drobiowa, sałata lodowa chleb, masło, bawarka D05	G	Paszтет drobiowy	70g	GOR
		Szynka drobiowa	70g	SOJ
		Sałata lodowa świeża	10g	-
		Rzodkiewka świeża	5g	-
Zupa mleczna z zacierką, chleb, masło, herbata D11, D12	G G	Mleko 2%	400ml/ 100ml	M
		Mąka pszenna	30g	G
		Jaja kurze	5g	J
		Herbata	230ml/ 130ml	-
II ŚNIADANIE Budyń na napoju kokosowym z biszkoptami- D01, D02, D03 (bez cukru i biszkoptów), D05, D11, D12	G	Napój roślinny kokosowy	100ml	-
		Woda	100ml	-
		Budyń śmietankowy	13g	-
		Biszkopty	18g	G, J
		Cukier kryształ	6g	-
OBIAD Zupa ogórkowa z tartym grysikiem D01, D02, D03	G	Kości drobiowe (wywar)	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń	7g	-
		Seler korzeń	6g	SEL
Zupa jarzynowa z tartym grysikiem D05, D11, D12	G	Por świeży	3g	-
		Cebula świeża	2g	-
		Masło 82%	2g	M
		Mleko 2%	10g	M
Kotleciki drobiowe siekane D01, D02, D03	D	Olej rzepakowy	5g	-
		Mąka pszenna	15g	G
Mięso drobiowe duszone D05, D11, D12	D	Ogórki kiszzone	50g	-
		Kasza manna	30g	G
		Jaja	10g	J
Ziemniaki z koperkiem D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Filet drobiowy (mięso surowe)	100g	-
		Mąka pszenna	10g	G
		Jaja kurze	5g	J
Surówka z selera i jabłka z jogurtem D01, D02, D03	BO	Włoszczyzna mrożona	25g	SEL
		Ziemniaki/ Koper świeży	250g/ 2g	-/-
		Seler korzeń	80g	SEL
Marchew na ciepło D05, D11, D12	G	Jabłko świeże	30g	-
		Jogurt grecki	20g	M
		Marchew kostka mrożona	100g	-
Jogurt owocowy D01, D02, D05, D11, D12	BO	Jogurt owocowy	125g	M
Jogurt naturalny- D03	BO	Jogurt naturalny	150g	M
Kompot owocowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Mieszanka kompotowa mrożona	25g	-
		Przyprawy [majeranek, lubliczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwaszek cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M
KOLACJA Sałatka z buraczkami, rukolą, twarogiem i słonecznikiem, chleb, masło, herbata D01, D02, D03	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Buraki świeże/ Rukola świeża	70g/ 10g	-/-
Zupa mleczna z płatkami owsianymi, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G G	Twaróg biały półtłusty	70g	M
		Słonecznik łuskany	5g	-
		Olej	6ml	-
		Przyprawy[Zioła prowansalskie, sól, kwaszek cytr.]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
		Płatki owsiane	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tl.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

26.02.2026r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

BO- Bez obróbki cieplnej

PI- Pieczenie

S- Smażenie

GO- Gotowanie

PA- Parowanie

D- Duszenie

GR- Grillowanie

Oznaczenia alergenów:

G- Zboża zawierające gluten

M- Mleko i pochodne wraz z laktozą

J- Jaja i pochodne

R- Ryby i pochodne

O- Orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL- Seler i pochodne

GOR- Gorczyca i produkty pochodne

SOJ- Soja i pochodne

SEZ- Nasiona sezamu i pochodne

Oznaczenia wskaźników odżywczych:

E- Wartość energetyczna

B- Białko ogółem

T- Tłuszcz ogółem

Kw. Tł. Nasy.- Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem

W- Węglowodany ogółem

Cukry- w tym cukry

Bl.- Błonnik pokarmowy

S- Sód

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.

Dokładny bilans wartości odżywczej jest przeprowadzany w danym dniu.

Skład potraw, wykaz alergenów oraz wartość odżywcza posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tł.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził: